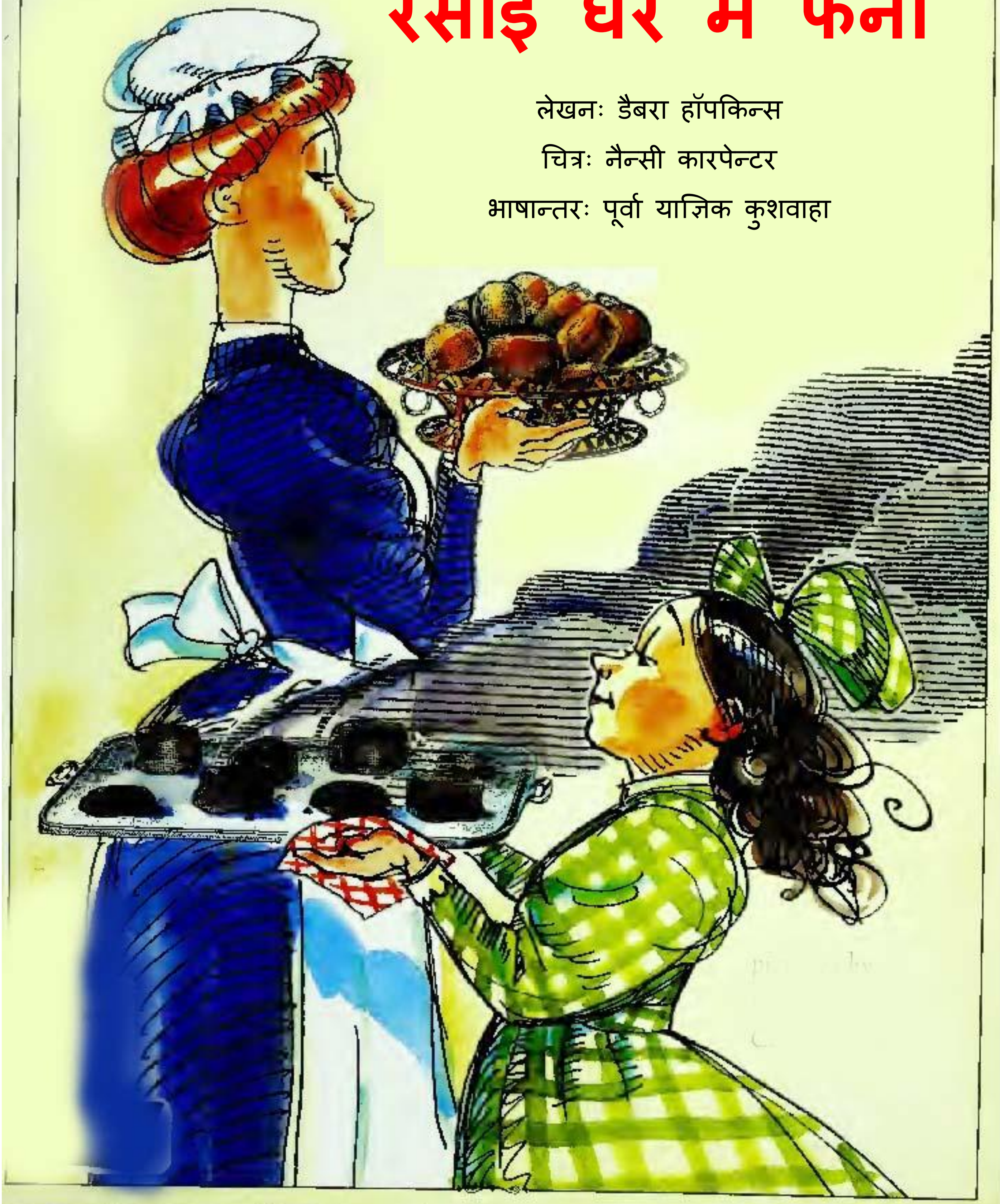
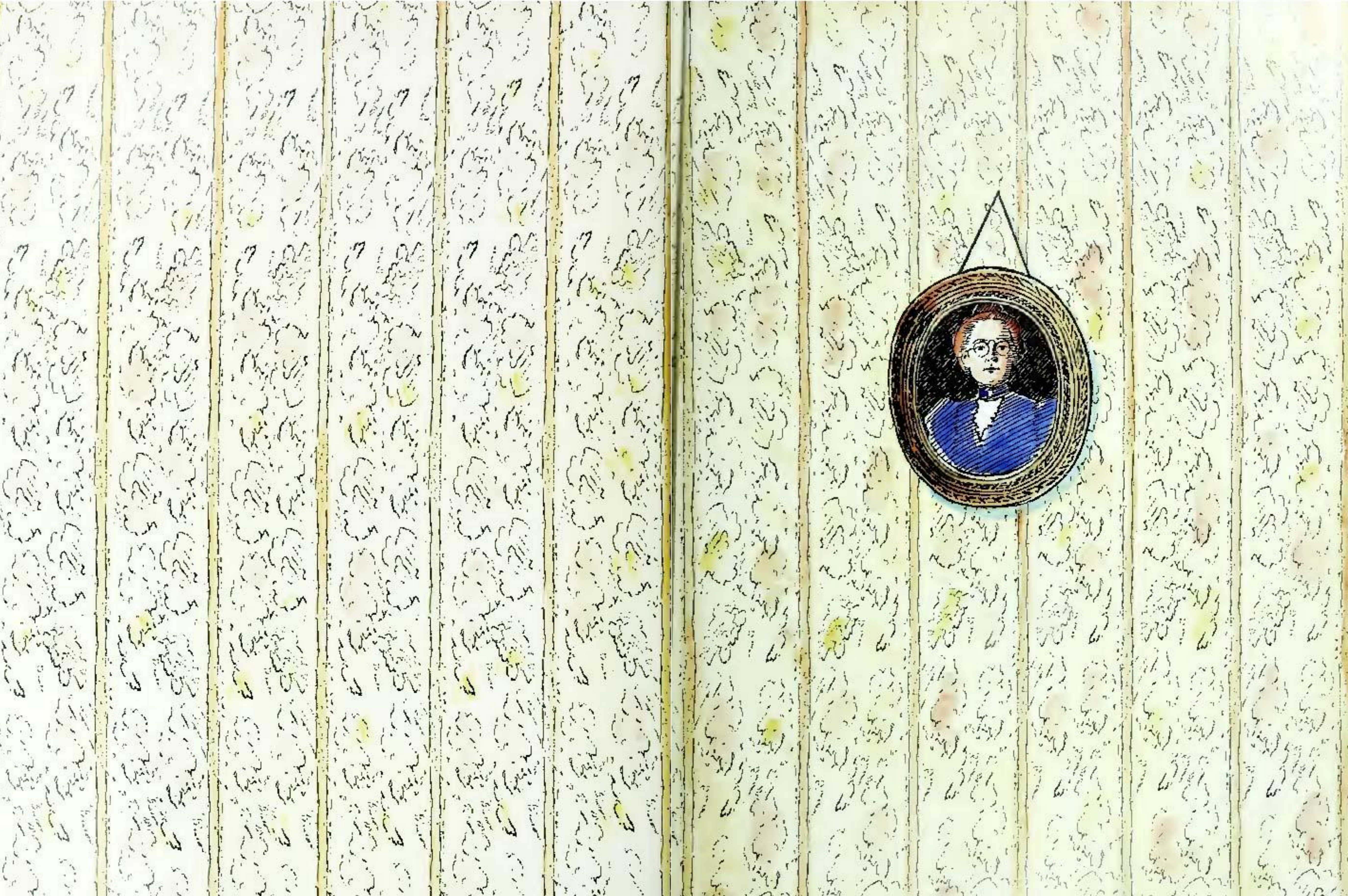
रसोई घर में फैनी

लेखनः डैबरा हॉपकिन्स

चित्रः नैन्सी कारपेन्टर

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा





आभार

पाठ में जो उद्धृत अंश हैं वे बॉस्टन कुकिंग स्कूल कुकबुक के 1896 तथा 1906 के संस्करणों से लिए गए हैं। सिवा गर्डल केक्स (जिन्हें अब पैन केक कहा जाता है) की पाक विधि के, जिसमें कुछ मामूली अन्तर किया गया है।

विकी को प्यार, कई वर्षों की दोस्ती और अद्भुत व्यंजनों के लिए शुक्रिया के साथ।

- डी.एच.

जीन को

- एन.सी.





रसोई घर में फैनी

सूप से लेकर सूखे मेवों तक की पूरी कहानी
फैनी ने सही मापों का आविष्कार कैसे किया

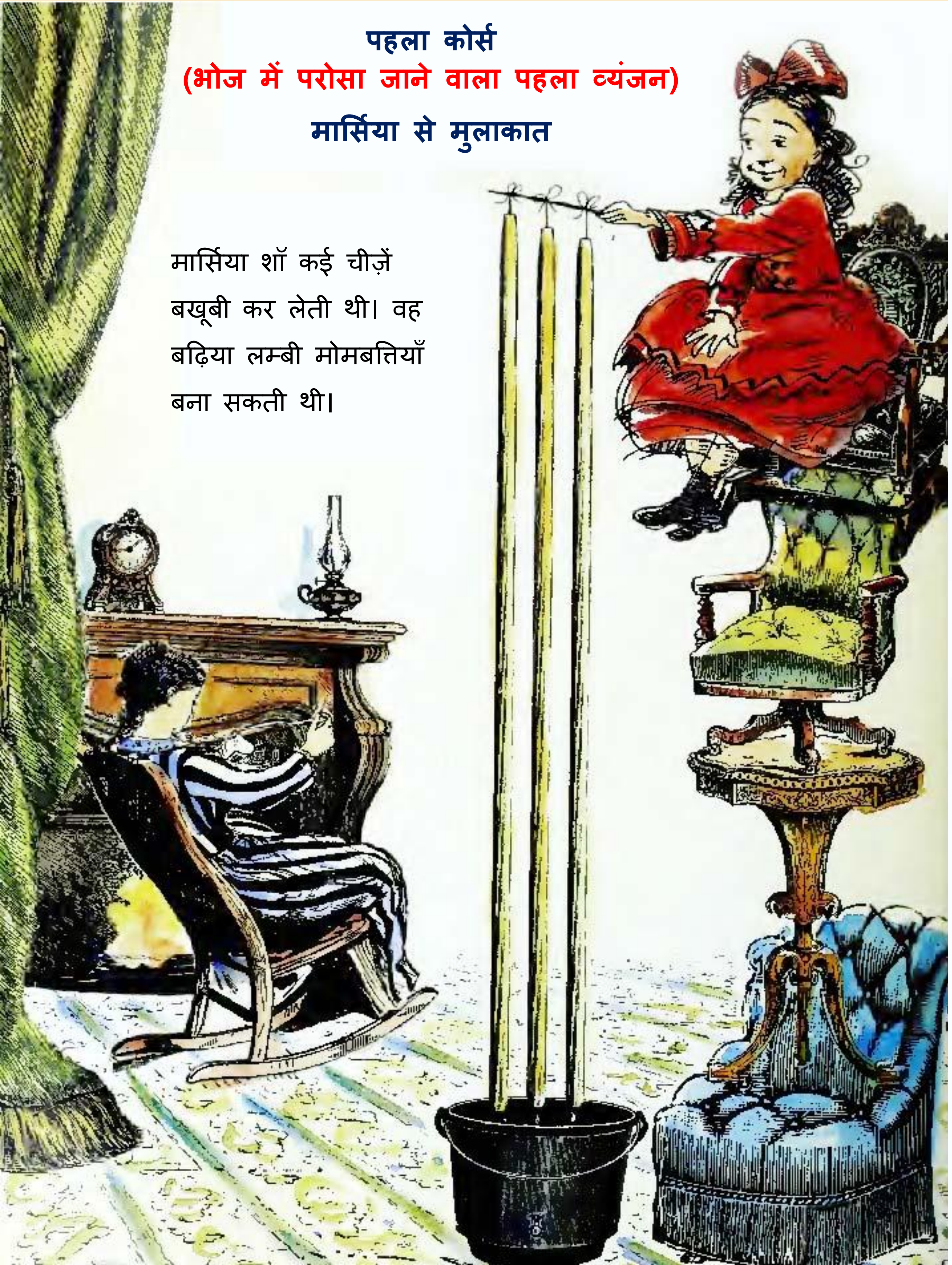
लेखनः डैबरा हॉपकिन्स
चित्रः नैन्सी कारपेन्टर
भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा



पहला कोर्स

(भोज में परोसा जाने वाला पहला व्यंजन)

मार्सिया से मुलाकात



मार्सिया शॉ कई चीज़ें बख़ूबी कर लेती थी। वह बढ़िया लम्बी मोमबत्तियाँ बना सकती थी।



वह कपड़ों को तब तक रगड़ सकती थी, जब तक वे बेदाग न हो जाएं।

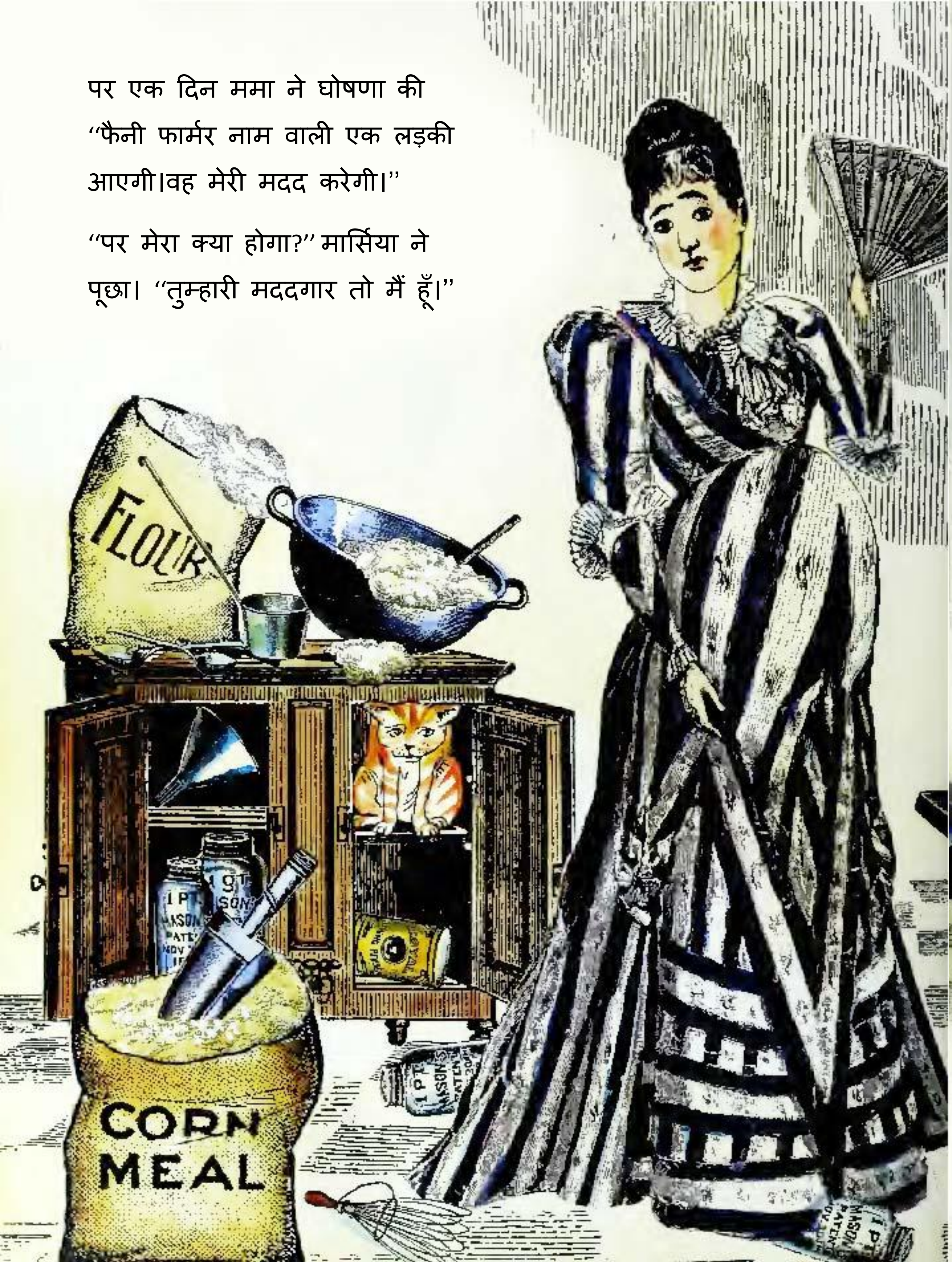


और वह तेल के दियों को तब तक मसल कर साफ करती थी जब तक वे चमकने न लगें।

ममा सचमें खुशकिस्मत हैं कि उनके पास मेरी जैसी मददगार है, मर्सिया ने मन ही मन तय किया।

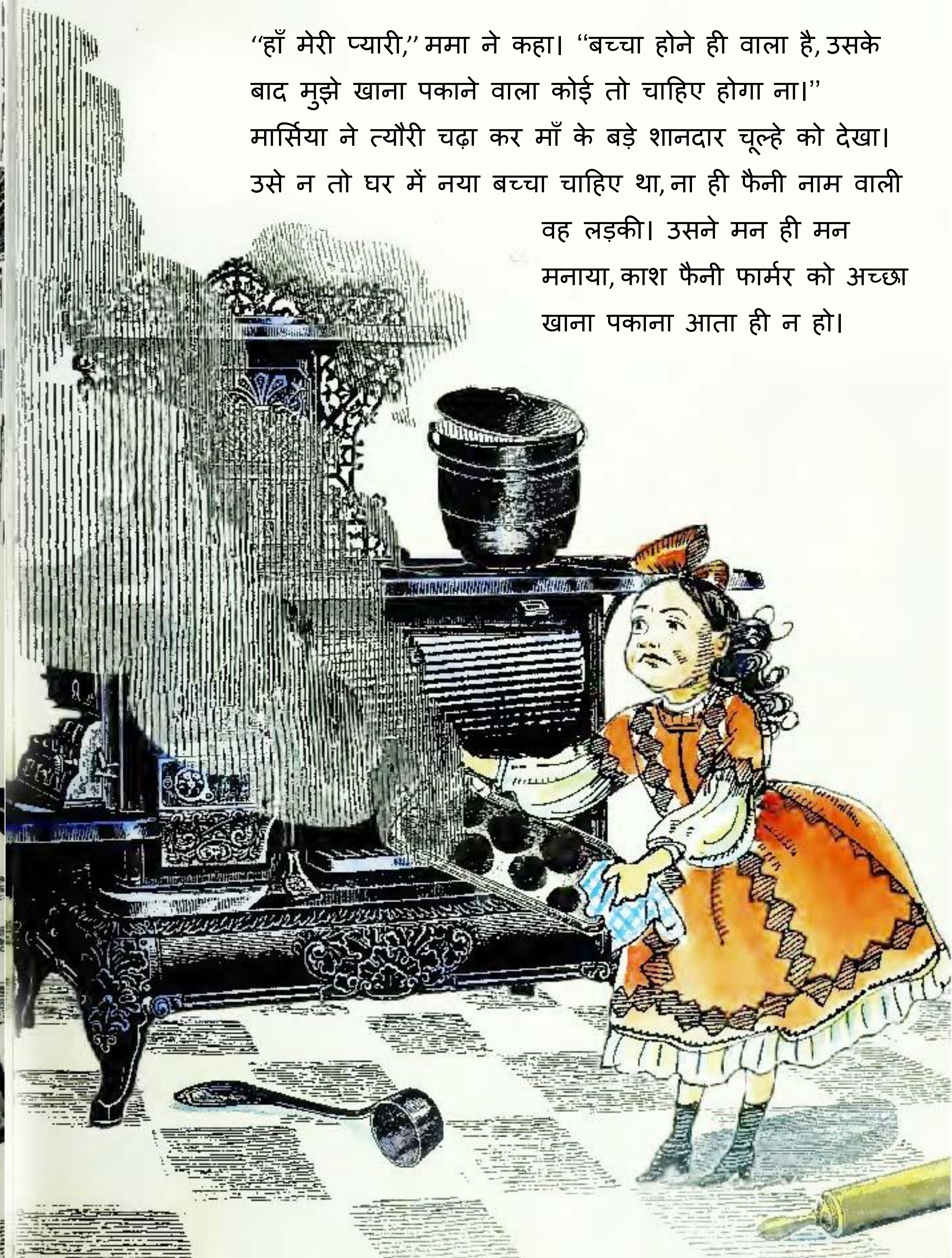
पर एक दिन ममा ने घोषणा की ''फैनी फार्मर नाम वाली एक लड़की आएगी।वह मेरी मदद करेगी।''

''पर मेरा क्या होगा?'' मार्सिया ने पूछा। ''तुम्हारी मददगार तो मैं हूँ।''



''हाँ मेरी प्यारी,'' ममा ने कहा। ''बच्चा होने ही वाला है, उसके बाद मुझे खाना पकाने वाला कोई तो चाहिए होगा ना।''

मार्सिया ने त्यौरी चढ़ा कर माँ के बड़े शानदार चूल्हे को देखा। उसे न तो घर में नया बच्चा चाहिए था, ना ही फैनी नाम वाली वह लड़की। उसने मन ही मन मनाया, काश फैनी फार्मर को अच्छा खाना पकाना आता ही न हो।



दूसरा कोर्स (भोज में परोसे जाने वाला दूसरा व्यंजन)

छोटी सफलता

पर जिस सुबह फैनी पहले-पहल पहुँची, यह साफ हो गया कि वह खाना पकाना जानती थी।

''कितने स्वादिष्ट अंडे हैं,'' ममा ने सुबह के नाश्ते के वक़्त कहा।

पापा भी खुशी से चबाते हुए बोले, ''और ये बिस्किट (एक तरह की डबल रोटी)! कितने हल्के और परतदार हैं!''

मार्सिया ने अपनी बाँहें बांध लीं। मैं तो खाऊंगी ही नहीं, उसने तय किया। तब ममा और पापा को बुरा लगेगा कि वे इस फैनी को यहाँ लाए।

पापा ने हाथ बढ़ा कर मार्सिया की तश्तरी पर रखा बिस्किट उठाया और बोले, ''मार्सिया क्या तुम मेहरबानी कर फैनी से पूछोगी कि और बिस्किट हैं क्या?''





मार्सिया ने रसोई का दरवाज़ा खोला, सिंकने की गरम खुशबू ने उसकी नाक में गुदगुदी की।

''पापा को और बिस्किट चाहिए,'' उसने बदतमीज़ी से कहा।

''बस बनते ही हैं,'' फैनी ने सधी आवाज़ में जवाब दिया।

फैनी ने लकड़ी की कड़छी मार्सिया को पकड़ाई।

''तुम मेरी मदद कर सकती हो, पैन में सिर्फ कड़छी भर घोल डालना। मैं तब तक आँच को जाँच लेती हूँ।''

''उन्हें छोटा और बढ़िया बनाना,'' फैनी ने जोड़ा। ''छोटे बिस्किट ज़्यादा नफ़ीस होते हैं। क्या तुम ऐसा नहीं सोचती?''



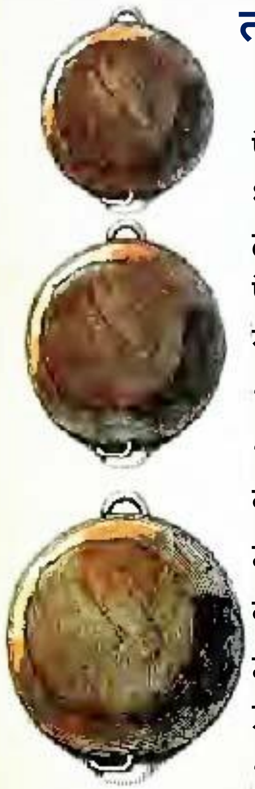
मार्सिया खड़ी की खड़ी रह गई। क्या उसे मदद करनी चाहिए? पर काम मज़ेदार लग रहा था।

बाद में मर्सिया गरमा-गरम बिस्किटों की टोकरी उठा खाने के कमरे में लाई। वह खुद को यह कहने से रोक न सकी, ''ये मैंने बनाए हैं।''

नाश्ते के बाद मार्सिया ने एक बिस्किट चुपके से उठा मुँह में धरा । वह हल्का, परतदार था। सचमें स्वादिष्ट!



तीसरा कोर्स (भोज में परोसा जाने वाला तीसरा व्यंजन)



गर्डल केक की गलती

फैनी गर्डल केक (जिसे अब पैन केक कहा जाता है) बना रही थी। सुनहरे भूरे और धुँआते गरम। और मार्सिया उन्हें बनते देख रही थी। ''गर्डल केक बनाते समय सबसे बड़ी गलती है,'' फैनी ने अपना पलटा हवा में लहराते हुए कहा, ''उसे गलत समय पलटना।''

''तो सही समय कब होता है?'' मार्सिया ने पूछा।

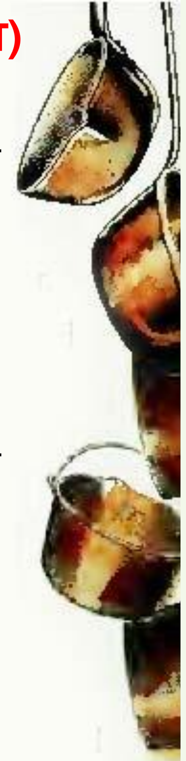
''इसे देखो,'' फैनी ने पक रहे गर्डल केक की ओर इशारा करते कहा। ''क्या यह फूल चुका है?''

मार्सिया ने ध्यान से देखा। ''हाँ, फूल चुका है।''

क्या इसमें बुलबुले भरे हैं ?''

मार्सिया ने हाँ में सिर हिलाया। छोटे-छोटे बुलबुले हर जगह उभर रहे थे।

''तो पलटने का यही सही समय है।'' हाथ के एक झटके से फैनी ने केक को हवा में उछाला और उसे पलट दिया।









''मुझे भी कोशिश करने दो,'' मार्सिया ने पलटा झपटते हुए कहा। ''मुझे मदद की ज़रूरत नही मैं इसे बनते देख चुकी हूँ।

फैनी ने एक भौं चढ़ाई।

''तो ठीक है मैं चाय का प्याला पी लेती हूँ।''

मार्सिया ने पलटे को ज़ोर से पकड़ा, तब मुड़ कर देखा, कहीं फैनी उसे देख तो नहीं रही है। पर फैनी अखबार के पीछे छिपी थी। उतने ही आराम से बैठी थी जितनी उसके पाँव के पास बैठी बिल्ली।



मार्सिया ने पहला केक बहुत जल्दी पलट दिया, सो वह बीच से गिलगिला रह गया।



दूसरा बहुत देर से पलटा, सो वह पूरी तरह काला हो गया।



तब मार्सिया ने तीसरे को ठीक तब पलटा जब वह फूल कर बुलबुलों से भर चुका था। तब उसने उसे उछाला। वह सीधे बिल्ली पर जा गिरा।



''ख़ैर तुमने उसे पलटा तो सही समय पर था,'' फैनी ने कहा। ''बिल्कुल सही समय पर।''

चौथा कोर्स (भोज में परोसा जाने वाला चौथा व्यंजन)

अंडों की मुसीबत



जब शिशु पैदा हो गया मार्सिया अपनी माँ के लिए खास तौर से खुद-ब-खुद एक केक बनाना चाहती थी। आख़िर उसे बनाना कितना मुश्किल हो सकता था?

मार्सिया ने फैनी का सबसे खूबसूरत एप्रन पहना। तब मैदा तोला, मक्खन और चीनी को अच्छे से फेंटा, जब तक वह हल्का और फूला-फूला न हो गया।

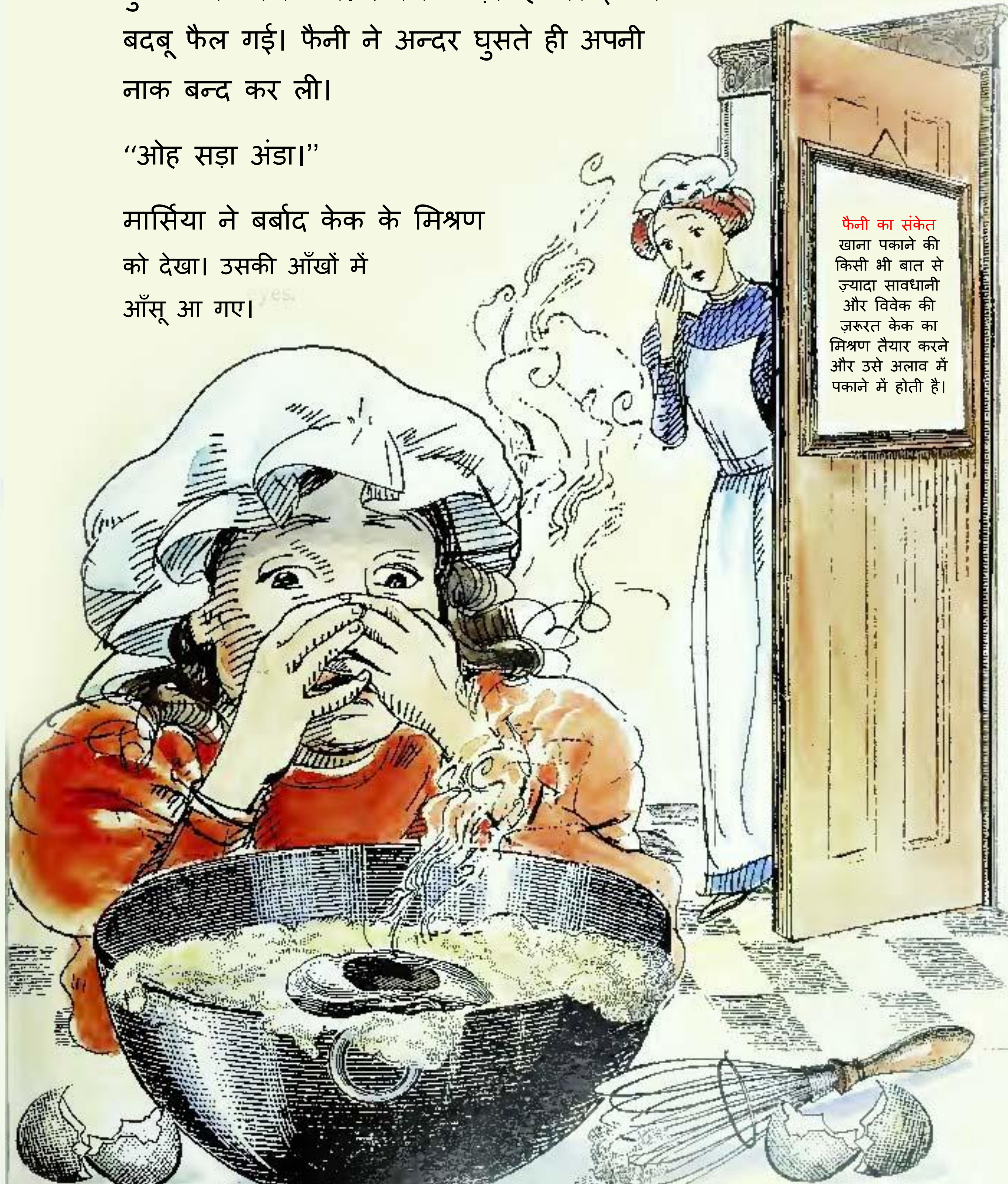
वाह! मैं केक बनाने वाली हूँ। मैं यह काम बिलकुल बढ़िया तरीके से करूंगी, उसने खुद से कहा।



पर जब मार्सिया ने पहला अंडा फोड़ा उसके छिलके के कुछ टुकड़े घोल में गिर गए। दूसरे अंडे के साथ कुछ और कतरे गिरे। तीसरा फोड़ते ही रसोई घर में बदबू फैल गई। फैनी ने अन्दर घुसते ही अपनी नाक बन्द कर ली।

"ओह सड़ा अंडा।"

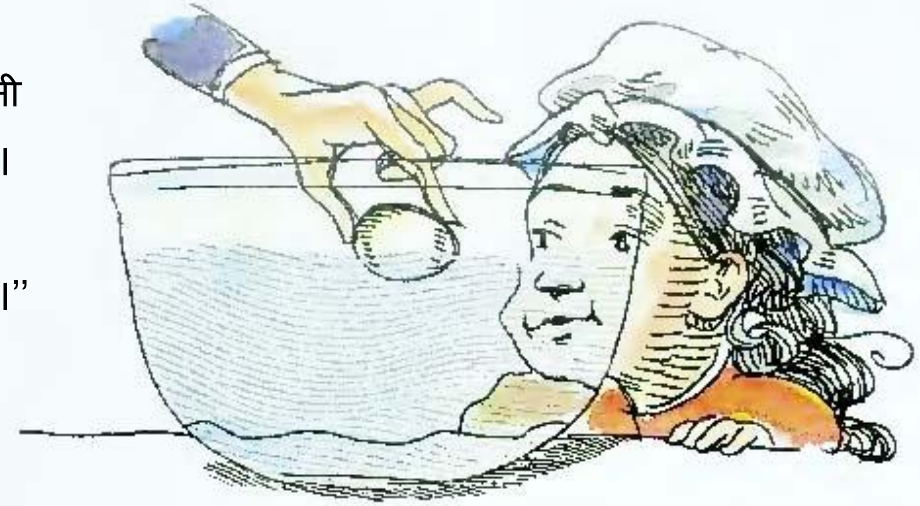
मार्सिया ने बर्बाद केक के मिश्रण को देखा। उसकी आँखों में आँसू आ गए।





पर फैनी अपना हाथ हवा में हिलाया! ‘‘हरेक को कभी-कभी सड़ा अंडा मिलता है। अगली बार तुम यह करना,’’ उसने एक अंडा उठाया। ‘‘अंडे को अंधेरे कमरे में मामबत्ती के सामन रखना। और देखना बीच का हिस्सा बिलकुल साफ दिखना चाहिए।’’

‘‘दूसरे उसे ठंडे पानी के तसले में रखना। अच्छा अंडा सीधे तल में डूब जाएगा।’’



‘‘अंडों को जाँचने का तीसरा तरीका है उसके बड़े हिस्से को अपने गाल से लगाना, वह गर्म महसूस होना चाहिए।’’



इस तरह मार्सिया ने वे तीन तरीके सीखे जिनसे अंडों के ताज़ा होने को सुनिश्चित किया जा सकता था।

शुक्रिया फैनी,’’ उसने कहा। ‘‘क्या तुम एक केक बनाने में मेरी मदद करोगी?’’

पाँचवां कोर्स (भोज में परोसा जाने वाला पाँचवां व्यंजन)

एक उम्दा ख़याल

शिशु के पैदा होने के बाद ममा सिर्फ उससे खेलना चाहती थीं। मार्सिया को यह बेहद अटपटा लगता था। सो वह फैनी के साथ रसोई घर में ज्यादा समय बिताने लगी।

मार्सिया को रसोई घर अच्छा लगने लगा था। उसमें रखे रहस्यमय मसाले हवा को सुगंधित करते थे। ताम्बे के बर्तन सिर के ऊपर यों चमकते मानों पतझड़ का चाँद हों।

मार्सिया ने अब तय कर लिया था कि उसे फैनी पसन्द है। वह एक जादूगरनी-सी थी। आलू के सलाद को हल्का और नीली बेरियों के पाई को गर्मियों के आकाश से भी ज़्यादा मीठा बना सकती थी।





"पकाना जादू है," मार्सिया ने एक दिन गरम-गरम अदरक के बिस्कुट चबाते ऐलान किया। फैनी ने सिर हिलाया, "अच्छा खाना बनाना जादू नहीं कला और विज्ञान है, जिसे कोई भी सीख सकता है।"

"मेरे सिवा कोई भी," मार्सिया ने शिकायती स्वर में कहा। "इसमें कितना याद रखना पड़ता है। कम से कम यह सब तुम्हारी खोपड़ी में है।"

"हाँ, मेरी खोपड़ी है तो बहुत कुछ। पर अगर मैं तुम्हारे लिए सही-सटीक निर्देश लिख दूँ, तो कैसा रहे? तब तुम भी मेरी तरह खाना पका सकोगी।"

"क्या तुम सब कुछ समझा कर लिखोगी?" मार्सिया ने खुश हो पूछा। "किसी केक को कैसे बनाया जाता है, या सूप को, और कप भर मैदा कैसे नापा जाता है?"

"सब कुछ!" फैनी ने वादा किया।

उसने उसी वक्त एक बड़ी-सी नोटबुक निकाली और उसमें लिखने लगी।



उसने सब समझा कर लिखा,
जैसे चम्मच भर नमक का
सही स्तर क्या हो?





बाज़ार में सबसे पके
तरबूज को कैसे चुना जाए?



उसने अंडे के ताज़ेपन को परखने की
तीनों विधियाँ भी लिख डालीं।

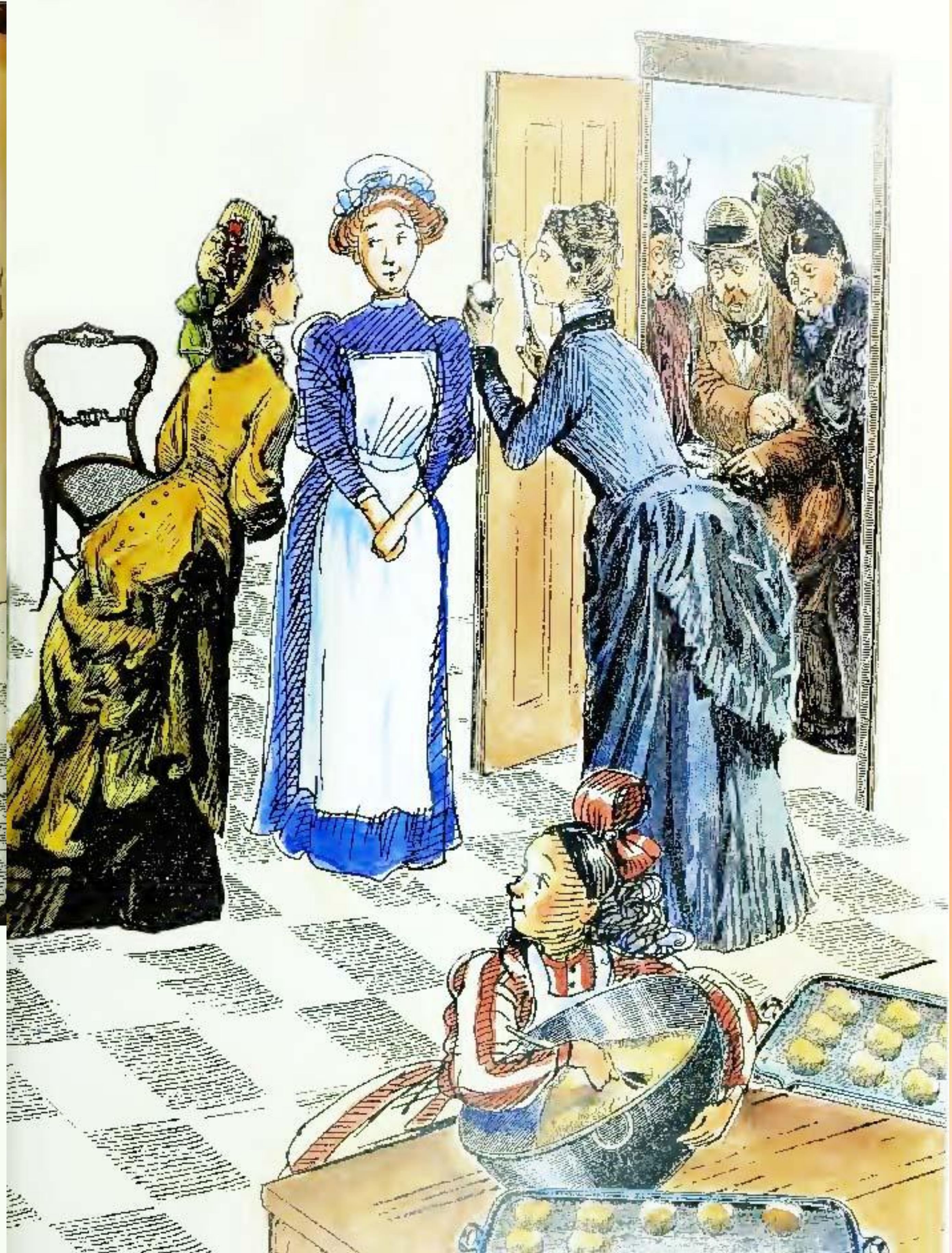


फैनी की नोट बुक की बात फैलने लगी। मार्सिया की माँ, अपने पति के पसन्दीदा सॉस को बनाने के पहले उसे देखने लगीं। अड़ौसी-पड़ौसी किसी खास व्यंजन की पाक विधि पढ़ने के लिए उस नोट बुक को मांग कर ले जाते, या फैनी से सलाह मांगने आते।

सबसे बड़ी बात यह थी कि मार्सिया के लिए खाना पकाना आसान हो गया।

''फैनी अगर मैं तुम्हारी नोट बुक को पढ़ खाना बनाना सीख सकती हूँ, तो कोई भी सीख सकता है'' मार्सिया ने कहा। ''मुझे तो लगता है कि तुम समूचे बॉस्टन शहर को पकाना सिखा सकती हो।''

''ख़याल तो सचमें उम्दा है,'' फैनी ने कहा। ''मैं कोशिश करूंगी।''



छठा कोर्स (भोज में परोसा जाने वाला छठा व्यंजन)
मार्सिया शॉ मास्टर शैफ

सो फैनी ने तय किया कि वह बॉस्टन पाक शाला में खाना पकाना सिखाएगी। मार्सिया को उसके जाने का दुख हुआ। पर वह जानती थी कि फैनी सचमें एक उम्दा शिक्षिका बनेगी।

फैनी के जाने के पहले मार्सिया उसके लिए केक बनाना चाहती थी। और उसे पता था कि उसे करना क्या है।





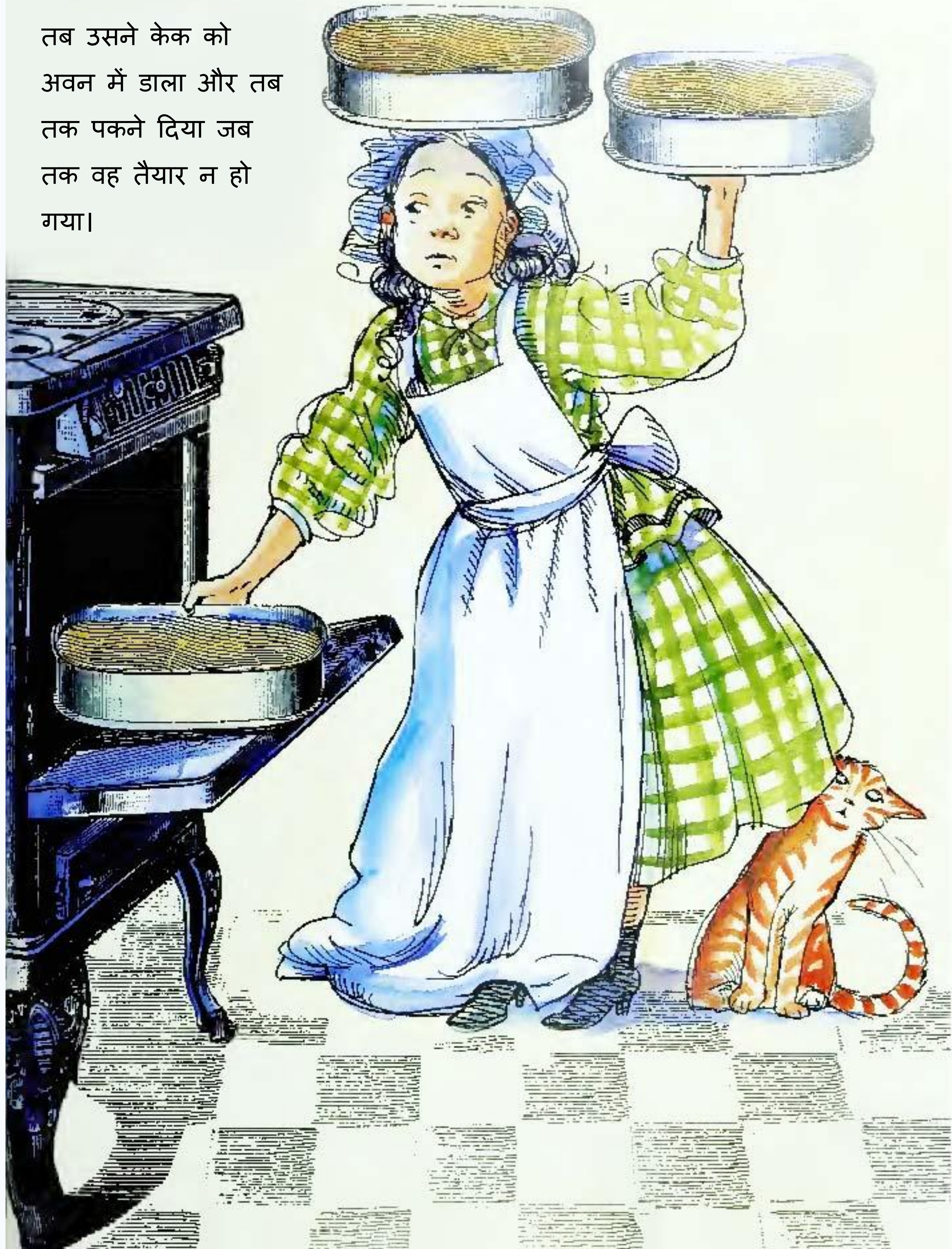
फैनी की नोट बुक में मार्सिया को सुनहरे केक को बनाने की विधि मिल गई।





उसने सारे निर्देश पढ़े, सामग्रियाँ नापीं और उन्हें मिलाया, फेंटा।

तब उसने केक को अवन में डाला और तब तक पकने दिया जब तक वह तैयार न हो गया।





''यह तुमने अपने आप बनाया है?'' माँ ने अचरज से पूछा।

''बड़ा ही स्वादिष्ट है,'' पापा ने भरे मुँह से कहा।

बेबी को भी एक टुकड़ा मिला था।

फैनी ने एक टुकड़ा मुँह में रखा और धीमे-धीमे चबाया।
मार्सिया ने तो अपनी साँस ही रोक ली।

''मार्सिया शॉ, तुम कई चीज़ें बहुत अच्छे से करती हो,'' फैनी ने आगे जोड़ा, ''तुम छोटे नफ़ीस बिस्किट बना सकती हो, हमेशा सड़े अंडों को पहचान सकती हो, और गर्डल केक को सही समय पर पलट सकती हो,'' फैनी रुकी।
''और तुम बहुत ही बढ़िया केक भी बना सकती हो।''

मार्सिया यह सुन हंसी और उसने कांटे से केक का एक टुकड़ा उठा मुँह में डाला। केक सचमें स्वादिष्ट था।

सातवाँ कोर्स सूखे मेवे (भोज में परोसा जाने वाला सातवाँ व्यंजन)

फैनी फार्मर के बारे में और कुछ



कुछ लोगों का कहना है कि फैनी फार्मर ने आधुनिक पाक विधि का आविष्कार किया। वे सामग्रियों को नापने और पकाने के निर्देशों के साथ एक पाक पुस्तक प्रकाशित करने वाले पहले लोगों में एक थीं। उनकी बॉस्टन कुकिंग स्कूल कुकबुक (जिसे अक्सर *फैनी फार्मरस् कुकबुक* कहा जाता था), सौ वर्षों से भी ज़्यादा पुरानी है, पर आज भी लोकप्रिय है। और लोग इसका उपयोग करते हैं।

पर वास्तविक फैनी के बारे में बहुत कम जानकारी उपलब्ध है। उनका जन्म 1857 में बॉस्टन में हुआ था। सोलह वर्ष की आयु में उन्हें पोलियो या हल्का आघात हुआ था जिससे वे लंगड़ाने लगीं थीं फैनी मिस्टर तथा मिसेज़ चार्ल्स शॉ के घर सहायिका बनीं। लगता है कि उन्हीं दिनों मार्सिया को खाना पकाना सिखाते समय फैनी को लगा कि अगर हर व्यंजन की सामग्रियाँ और उनके सही नाप और प्रक्रिया का पता हो, तो खाना बनाना आसान हो सकता है।

फैनी आगे चल कर बॉस्टन कुकिंग स्कूल में शिक्षिका बनीं और बाद में उसकी प्रधानाध्यापिका भी। 1896 में उनकी पाक पुस्तक छपने के बाद वे अमरीका भर में मशहूर हुईं। लोगों को पोषण और स्वास्थ्य के बारे में सिखाने में उनकी आजीवन रुचि रही। 1915 में उनकी मृत्यु हो गई।

फैनी फार्मर का मशहूर गर्डल केक (पैन केक)

2 कप मैदा

1/4 कप चीनी

1 चाय की चम्मच नमक

1 1/2 बड़े चम्मच बेकिंग पाउडर

1 अंडा

2 कप दूध

2 बड़े चम्मच पिघला मक्खन

सूखी सामग्रियों को मिला कर छान लो। अंडे को अच्छी तरह फेंटो, उसमें दूध मिलाओ। मक्खन डालो और उसे भी मिलाओ। सूखी और गीली सामग्रियों को मिला लो। गरम मक्खन लगे पैन में बनाए हुए घोल की एक कडछी डालो। उसे एक तरफ से पकने दो जब तक वह फूल न जाए, और उसमें बुलबुले न दिखाई देने लगें, और वह किनारे से पक न जाए। तब उसे पलटो और दूसरी तरफ से भी पकाओ।

मक्खन और मेपल सिरप के साथ परोसो।





फैनी फार्मर की ही तरह डेबरा हॉपकिन्स का जन्म भी मैसाच्युसैटस् में हुआ था। उनकी क़िताब *गर्ल वंडरः अ बेसबॉल स्टोरी इन नाइन इनिंग्स्* को 2003 में पेरेन्टस् चॉइस गोल्ड अवार्ड दिया गया था। मिज़ हॉपकिन्स की अन्य क़िताबों में *अन्डर द क्विल्ट ऑफ नाइट; बर्डीस् लाइट हाउस; मारियास् कॉमेट; द परैरी स्काइस्; अ बैण्ड ऑफ एन्जल्स,* जिसे गोल्डन काइट अवॉर्ड मिला था; तथा *स्वीट क्लारा एण्ड द फ्रीडम क्विल्ट* शामिल हैं। वे वाला वाला, वॉशिंगटन में रहती हैं।

फैनी इन द किचन के चित्र बनाने के लिए नैन्सी कारपेंटर ने उन्नीसवीं शताब्दी के इचिंग्स (खोद कर बनाई गई तस्वीरों के छापे) और एनगरेविंग्स् (नक्काशियों) का अध्ययन किया और तब कम्प्युटर द्वारा बनाए अपने चित्रों के लिए उनका उपयोग किया। तब उन्हें छाप कर उनमें रंग भरे। क़िताब के लिए उन्होंने खुद पैन केक भी बनाए। मिज़ कारपेंटर अपने पति के साथ ब्रुकलिन, न्यू यॉर्क में रहती हैं।

फैनी फार्मर ने किस तरह सूप से लेकर सूखे मेवों तक के लिए सही नाप साथ व्यंजनों को बनाने की विधियाँ तैयार कीं।

मार्सिया को अपनी माँ का मददगार बनना पसन्द था। पर जब माँ खाना बनाने के लिए फैनी फार्मर को रखतीं हैं तो उसे बहुत बुरा लगता है। पर फैनी का आकर्षक व्यक्तित्व (और उसके बनाए गर्डल केक भी) मार्सिया को माह लेते हैं। त बवह खुशी से ऐसी चीज़ें पकाने लगती है, जिसकी उसने कल्पना तक नहीं की थी।